**Horký pomerančový drink Kombe (s alkoholem)**

|  |  |
| --- | --- |
| Na 300 ml nápoje budete potřebovat:  125 ml vody  125 ml pomerančového džusu  1 hvězdičku badyánu  1 celou skořici  5 hřebíčků  3 kuličky nového koření  1 lžíci medu  1 sáček čaje Kombe  60 ml pomerančového likéru Cointreau | C:\Users\Jana\Desktop\hygge\KOMBE-265_vyb - kopie.jpg |

1. Vodu, džus, badyán, skořici, hřebíčky, nové koření a med dejte do středně velkého hrnce a za občasného míchání přiveďte k varu. Jakmile začne směs vřít, stáhněte ji z ohně a koření nechejte asi 10 minut vylouhovat. V mírně vychladlé směsi rozmíchejte obsah 1 sáčku čaje Kombe.

2. Na dno servírovací sklenice nalijte 60 ml pomerančového likéru Cointreau a zalijte jej připraveným horkým nápojem. Ihned podávejte.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Počet porcí:** 1 nápoj o obsahu cca 300 ml | **Doba přípravy:** asi 15 minut | **1 porce obsahuje:** 1242 kJ / 296 kcal |